



domaine de
BELLEMARE

RIVAGE ROUGE

IGP d'OC



Assemblage de Syrah, Cabernet Sauvignon et Merlot



Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Egrappage total puis tri des raisins avant encuvage. Fermentation à 25-28°C pendant environ 30 jours.



30% barriques neuves / 70% cuves inox



Robe: teinte grenat
Nez: nez intense de fruits rouges et noirs, fruits confiturés et épices
Bouche: attaque ronde, souple sur des tanins veloutés



5 ans de garde possible



16-18°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: viandes rouges et gibiers, grillades et charcuteries